AROMA®

AeroMatic™ Four à convection



Manuel d'instructions et Guide de recette

AST-910DX

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Des précautions élémentaires doivent toujours être prises lors de l'utilisation d'appareils électriques, y compris les suivantes :

1. Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour *é*viter les cocs électriques, ne plongez pas le doron, la fiche ou l’appareil portaitif (indiquer au besoin d’autres pièces similaires) dans l’eau ou un autre liquide.
4. Surveillez bien les enfants s’ils se trouvent à proximité d’un appareil en marche.
5. Débranchez-le de la prise avant de le nettoyer et lorsque vous ne l'utilisez pas. Laissez refroidir le percolateur entièrement avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant tout nettoyage.
6. N'utilisez pas cet appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé(e) ou après toute défaillance, s'il a été échappé ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil à une installation de service autorisé pour son examen, sa réparation ou pour tout ajustement électrique/mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis ou recommandés par le fabricant de l'appareil peut mener à des incendies, des chocs électriques ou des blessures personnelles.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes ou le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
10. Ne le posez jamais sur ou à proximité d'un brûleur de cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
12. Débranchez toujours l'appareil en retirant la prise de la prise murale. Ne tirez jamais sur le fil électrique.
13. Soyez extrêmement prudents quand vous utilisez ou déplacez l'appareil alors qu'il contient de l'huile bouillante ou d'autres liquides très chauds.
14. Faites fonctionner le four sur un circuit électrique à part des autres appareils en fonctionnement. Si le circuit électrique est déjà en surcharge avec d'autres appareils, le four pourrait ne pas fonctionner normalement.
15. Rangez l'appareil dans un endroit sec et frais.
16. Pour débrancher l’appareil placez l’interrupteur à ARRET (OFF) puis retirez la fiche de la prise de courant.
17. Lorsque vous déposez l'appareil supérieur / le couvercle, posez-les toujours sur une grille de métal ou sur le support de couvercle fourni avec l'appareil.
18. Ne posez pas l'appareil trop près du bord d'une table ou d'un plan de travail car il pourrait être bousculé et tomber par terre.
19. La marmite de cuisson en verre et d'autres parties de l'appareil peuvent être très chaudes. Prenez toujours l'appareil par les anses et portez des gants de cuisinier.
20. Ne utilisez ‘lappareil que pour la fonction à laquelle il est destiné.
21. Attendez que la marmite de cuisson en verre et la table de cuisson ou le couvercle aient refroidi complètement avant de les déplacer ou de les nettoyer.
22. N'utilisez pas cet appareil pour faire des fritures. Ne le remplissez pas d'huile, et n'essayez pas de vous en servir comme d'une bassine à friture. Vous pourriez provoquer un incendie et/ou blesser quelqu'un.
23. Conservez ces instructions

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

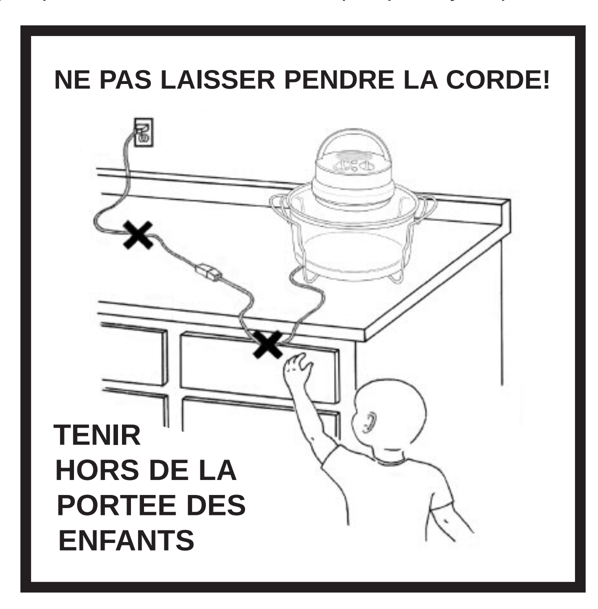
INSTRUCTIONS DE CORDON COURTS

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de trébucher ou de s'emmêler avec un cordon plus long.
2. Des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utiliser mais de manière prudente.
3. Si une rallonge plus longue est utilisée:
   a. La valeur nominale électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil.
   b. Le cordon plus long doit être arrangé pour ne pas s'enrouler sur le dessus du comptoir ou sur le dessus de table ou des enfants pourraient le tirer ou trébucher accidentellement.

FICHE POLARISÉE

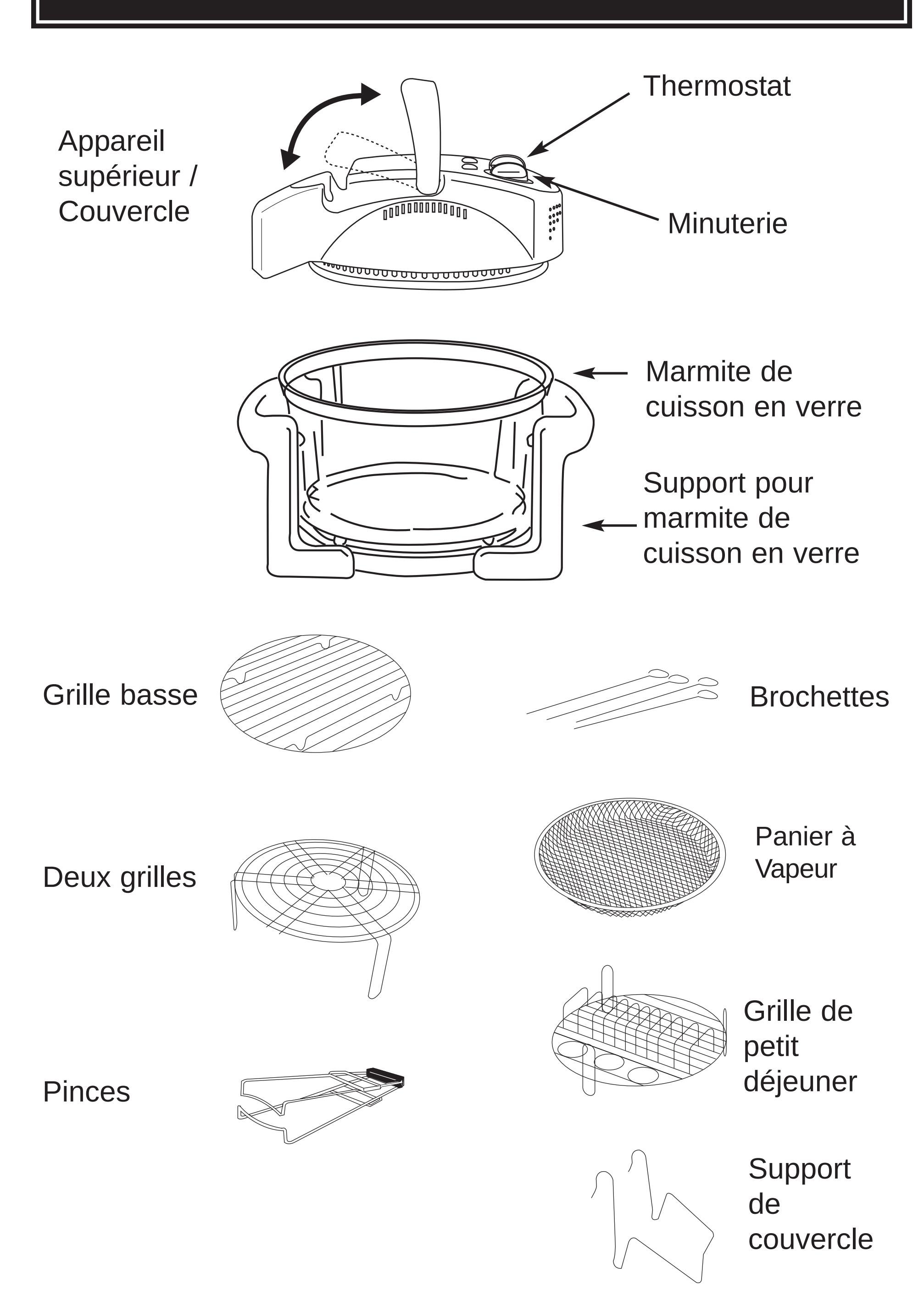
Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre); suivez les instructions plus bas :

Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut entrer dans une prise polarisée que d'une seule manière. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si ceci ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié.N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.



Cet appareil est conçu uniquement pour être utilisé à l'intérieur.

IDENTIFICATION DE PIÈCES



MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation :

1. Lisez toutes les instructions et les consignes de sécurité.
2. Retirez tous les emballages et vérifiez l'état de tous les articles.
3. Déchirez tous les sacs en plastique, car ils peuvent être dangereux pour les enfants.
4. Lavez la marmite de cuisson en verre avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez-la et séchez-la complètement.
5. Posez la marmite de cuisson en verre sur une table ou un plan de travail sec et plane, à une distance de 2 à 4 pouces des murs ou des autres objets sur la table ou sur le plan de travail.
6. Installez le couvercle sur l'appareil et verrouillez-le.
7. Connectez le fil électrique à l'appareil supérieur / au couvercle et branchez le fil à une prise murale appropriée.
8. Réglez la minuterie sur 5 minutes et faites chauffer le four à sa température maximum.
9. Une fois que la minuterie s'est arrêtée et que le four a refroidi, essuyez à nouveau l'intérieur de la marmite de cuisson en verre.

- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de tampons gratteurs.
- Ne plongez jamais le couvercle, le fil électrique ou la prise dans l'eau.

Mode d'emploi :

1. Placez la grille basse vapeur dans la marmite de cuisson en verre et posez les aliments au centre de la grille. Laissez un espace de trois pouces entre les aliments et la partie inférieure de l'appareil supérieur / du couvercle. Vous pouvez utiliser la grille haute pour obtenir des aliments plus croustillants ou pour les brunir.
2. Installez l'appareil supérieur / le couvercle sur le récipient de verre et verrouillez-le.
3. Avant de mettre l'appareil sous tension, baissez le levier jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans son logement. Si le levier n'est pas baissé complètement, l'appareil ne se mettra pas en marche.
4. Réglez la minuterie sur le temps de cuisson désiré. Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume.
5. Réglez le thermostat sur la température désirée. Le témoin lumineux de température s'allume et la cuisson commence. Si le témoin lumineux de température clignote, cela signifie que la température est en cours de réglage automatique.
6. Quand le temps de cuisson est écoulé, le four se met hors tension automatiquement.

Remarque :

- Par mesure de sécurité, l'appareil se met hors tension automatiquement quand le levier est levé. Pour remettre l'appareil en route, baissez le levier complètement.
- Pendant la première utilisation, vous détecterez peut-être une odeur d'huile émanant de l'appareil supérieur. Cette odeur n'est pas toxique et n'endommagera pas l'appareil; elle devrait disparaître pendant la première procédure de chauffe décrite ci-dessus.
- Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles de bois, de plastique à l'épreuve de la chaleur et de nylon avec cet appareil. Des ustensiles de métal pourraient rayer le verre.

COMMENT NETTOYER

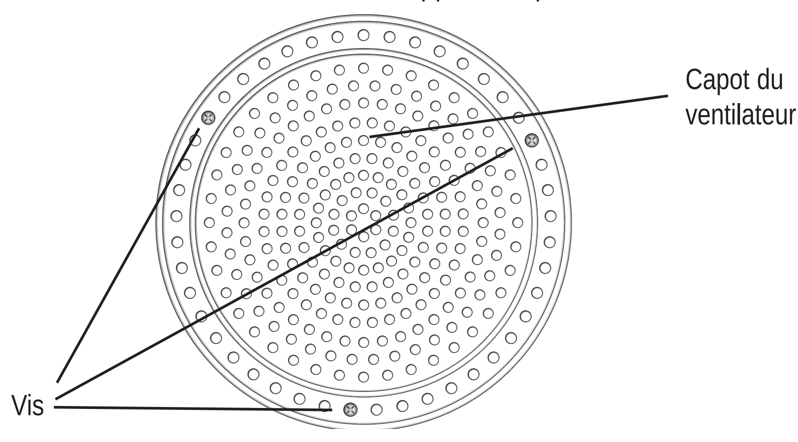
Avant de nettoyer le four, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement.

1. Mettez l'appareil hors tension en réglant la minuterie sur zéro (0) puis débranchez l'appareil de la prise murale dès la fin de la cuisson. Laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Laissez la marmite de verre refroidir complètement puis nettoyez-là à fond avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon ou une éponge humide. La marmite de cuisson en verre et les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle. Si des aliments ont attaché, versez 1/2 pouce d'eau et une goutte de détergent dans la marmite de verre. Remettez l'appareil supérieur / le couvercle en place et réglez la température sur 200°F. Réglez la minuterie sur 15 minutes et attendez que la chaleur ait ramolli les reliefs de nourriture. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de continuer le nettoyage.
3. Le capot du ventilateur est situé sur la surface inférieure de l'appareil supérieur / du couvercle du four . En cas de besoin, il peut être retiré et trempé dans une solution de détergent chaude pour enlever la graisse. Pour retirer le capot du ventilateur de la surface inférieure de l'appareil supérieur / du couvercle du four, enlevez les trois vis qui maintiennent le capot du ventilateur (voir schéma ci-dessous). Pour cela, l'appareil devra être débranché et devra avoir refroidi complètement .
4. Remplace la couverture de ventilateur avant l'usage prochain.

- ➢ N'utilisez pas de produits abrasifs pour le four ou la marmite de cuisson en verre.
- ➢ Ne lavez pas l'appareil supérieur / le couvercle du four, le fil électrique et la prise, et ne les plongez pas dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- ➢ L'appareil supérieur / le couvercle du four NE PEUT PAS être plongé dans l'eau ni lavé au lave-vaisselle.

Capot du ventilateur

Situé sur la surface inférieure de l'appareil supérieur / du couvercle



CUISSON AU FOUR AEROMATIC

Qu'est-ce que le four à convection AeroMatic™?

Le four à convection AeroMatic™ d'Aroma fait partie d'une nouvelle tendance culinaire révolutionnaire. De plus en plus, les gens délaissent les appareils traditionnels encombrants au profit d'appareils polyvalents et portatifs comme le four à convection AeroMatic (TM). Le four à convection AeroMatic (TM) cuit au four, cuit à la vapeur, braise, grille, rôtit et décongèle même les surgelés. Vous pouvez aussi y faire cuire des aliments qui d'habitude sont frits. En fait, ce four fait cuire les aliments plus rapidement que les fours traditionnels, et il consomme aussi moins d'énergie! Sa façade de verre trempé vous permet d'observer vos aliments alors qu'ils cuisent à la perfection. Une minuterie incorporée permet une cuisson parfaite et réduit les risques de brûler son repas.

Comment fonctionne-t-il?

Le four à convection AeroMatic™ est composé d'un élément de chauffe et d'un ventilateur de convection. La recette magique de la cuisson au four à convection AeroMatic™ vient de l'air chaud qui circule autour des aliments. Tant que les aliments placés sur la grille de cuisson ont de l'espace autour d'eux, ils cuiront de façon homogène. Lorsque vous utilisez la grille de cuisson, il est important de laisser un espace entre les aliments et la surface inférieure de l'appareil supérieur / du couvercle.

Pour une cuisson correcte, l'appareil supérieur / le couvercle doit être positionné sur la marmite de verre de façon à être bien centré et verrouillé. Ce procédé conserve la chaleur et assure une circulation correcte de l'air de convection. Si l'appareil supérieur / le couvercle n'est pas positionné correctement sur la marmite de verre, la cuisson pourrait durer plus longtemps, et le couvercle pourrait vibrer.

CONSEILS POUR LA CUISSON AU FOUR & LA CUISSON À LA VAPEUR

TURBO-FOUR & TURBO-VAPEUR

- Quand vous faites cuire des aliments au four ou à la vapeur, assurez-vous que les récipients tiennent dans la marmite en verre. En général, un moule à cheminée ou un moule à gâteau Bundt conviennent mieux que les grands moules. Les mini moules à pain jetables en papier d'aluminium conviennent bien aussi parce qu'ils permettent une cuisson plus rapide et plus homogène. Le préchauffage n'est pas nécessaire avant une cuisson dans le turbo-four.

- Pour les plats non couverts, réglez le thermostat sur une température de 25 à 50 degrés F plus basse que pour une cuisson au four traditionnel.

- Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif. Surveillez la cuisson de vos aliments et notez les temps de cuisson réels pour référence.

ALIMENTS	TEMP (MIN)	TEMPERATURE
Petits pains	10 min	400°F
Gâteau (étagé)	20 min	300°F
Gâteau (rectangulaire)	35 min	300°F
Biscuits	8 min	325°F
Carrés au chocolat	20 min	300°F
Fond de tarte	10 min	400°F
Pizza	12 min	400°F
Pain (mollet)	15 min	350°F
Pain (flûte)	30 min	325°F
Muffins	15 min	350°F

Ce tableau est donné à titre indicatif seulement. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la taille ou du volume de la pâte, de la composition, des ingrédients, et du degré désiré de brunissage ou de grillage.

RECETTES DE CUISSON AU FOUR ET À LA VAPEUR

Pain de viande garni de bacon

2 livres de boeuf haché maigre
2 oeufs frais
2 cuillères à café de sel à l'ail
1 petite boîte de pâte de tomates (6 onces)
1 tasse de flocons d'avoine crus (ou 1 tasse de chapelure)
1/2 tasse de ketchup
1/2 tasse d'oignons blancs hachés (ou 2 cuillères à soupe d'oignons secs émincés)
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à soupe de sauce de soja ou de sauce Worcestershire
Plusieurs lanières de bacon pour garnir

Mélangez tous les ingrédients, sauf les tranches de bacon. Graissez un moule à pain puis travaillez le mélange d'ingrédients à la viande pour former un pain de 5 po de large, 10 po de longueur, et 3 po de hauteur. Garnissez avec les tranches de bacon. Faites cuire au four sur la grille basse à 350°F pendant 1 heure. Vous pouvez réduire le temps de cuisson si vous utilisez deux petits moules au lieu d'un grand moule.

Pour 10 portions environ.

Poisson entier à la vapeur

Un poisson entier, charnu, à chair blanche : vivaneau rouge, plie, mulet ou autre
1/2 tasse d'eau
2 cuillères à café de jus de citron
1,5 cuillère à soupe de beurre
Sel et poivre

Assurez-vous qu'il ne reste plus d'écailles sur le poisson. Badigeonnez toutes les surfaces du poisson de beurre puis de sel, de poivre et de jus de citron. Versez l'eau dans la marmite de verre. Enveloppez le poisson dans du papier d'aluminium puis placez-le dans un plat à four. Faites cuire à la vapeur à 350°F pendant 10 à 20 minutes, suivant la taille du poisson. DIsposez le poisson cuit à la vapeur sur un plat ovale, sur un lit de laitue.

BRAISER & GRILLER RECETTES

Côte de boeuf turbo-grillée

6 livres de côtes de boeur, découpées en côtelettes
1/3 de tasse de moutarde de Dijon
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
1/4 de tasse d'huile d'olive
1 gousse d'ail (émincé)
1/2 cuillère à café de sauce Worcestershire
1/4 de cuillère à café de poivre moulu

Disposez les côtelettes dans un grand plat à four peu profond. Mélangez les autres ingrédients dans une terrine, puis versez le mélange sur les côtelettes. Recouvrez-les de façon uniforme. Couvrez puis laissez reposer 30 minutes environ. Retirez les côtes de boeuf de la marinade. Disposez-les sur la grille basse et faites-les griller 10 à 15 minutes à 400°F.

CONSEILS POUR LE PETIT DÉJEUNER

MODE D'EMPLOI DE LA GRILLE DE PETIT DÉJEUNER

Votre four à convection AeroMatic™ vous est fourni avec une grille de petit déjeuner qui permet de faire cuire rapidement et facilement un petit déjeuner complet. Il suffit de placer les tranches de pain dans les fentes surélevées, de placer les oeufs entiers dans les réceptacles ronds sur le côté des fentes réservées au pain, puis de disposer le bacon ou les saucisses de petit déjeuner du côté opposé. Faites cuire les aliments de petit déjeuner à 200°F en surveillant le pain et son brunissage. Vous pouvez sortir le pain dès qu'il a atteint la couleur désirée. Laissez cuire les autres aliments de petit déjeuner jusqu'à ce qu'ils soient prêts.

En général, les oeufs doivent cuire entre 8 et 10 minutes. Le bacon est cuit quand il est rouge foncé, et les saucisses de petit déjeuner sont cuites quand elles sont d'une riche couleur brune. Quand vous découpez une saucisse en croix, si elle est cuite, la chair ne doit plus être rose.

Le pain en tranches peut être remplacé par de nombreux produits de petit déjeuner comme des demi-bagels, des muffins anglais ou des pommes de terre rissolées. Les produits de boulangerie de plus grande taille comme les croissants et les pains mollets peuvent être grillés séparément sur la grille basse. Pour obtenir un brunissage homogène, laissez des espaces entre les produits pour permettre une circulation d'air adéquate.

CONSEILS POUR LE RÔTISSAGE

TURBO-RÔTISSAGE

- Le rôtissage consiste à faire cuire à la chaleur sèche de grandes pièces de viande non couvertes sur une grille, directement ou sur un plat à rôtir. Pendant la cuisson, assurez-vous que le rôti ne touche jamais le couvercle ou le capot du ventilateur qui se trouve sur la paroi interne du couvercle.
- Garnissez le fond de la marmite en verre de papier d'aluminium pour récupérer les jus de cuisson.
- Nous vous recommandons d'utiliser la grille basse pour rôtir.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four, d'arroser le rôti ni de le retourner.
- Nous recommandons d'utiliser un thermomètre à viande. Le temps de rôtissage varie en fonction du type de viande, de la coupe, de la taille de la pièce de viande, et de la quantité de gras.
- Les viandes congelées ou partiellement décongelées devront cuire plus longtemps.
- Si la viande est maigre, graissez la grille au vaporisateur ou au pinceau avec de l'huile végétale avant le rôtissage.

Si vous n'avez pas de thermomètre à viande, le tableau suivant vous servira de référence :

Pour les viandes suivantes, réglez le thermostat sur 400°F. Les temps indiqués sont des temps pour une livre de viande.

VIANDE	TEMP (MIN)	TEMPERATURE
Boeuf (côte, longeron, épaule)	10 min	400°F
Porc (travers)	20 min	300°F
Porc (côtes)	10 min	400°F
Jambon (os, entièrement cuit)	12 min	400°F

Cette grille est donnée à titre de référence seulement. Les temps de cuisson peuvent varier avec la taille, la variété, la coupe, la teneur en graisse, et le degré de cuisson désiré pour la viande.

RECETTES DE RÔTISSAGE

Poulet rôti entier

Lavez et séchez le poulet. Frottez-le avec les herbes et les épices de votre choix. Laissez le poulet s'imprégner des condiments pendant quelques heures (de préférence toute une nuit au réfrigérateur) avant de le faire rôtir. Garnissez le fond de la marmite de verre de papier d'aluminium pour récupérer les jus de cuisson. Faites rôtir le poulet à 400°F, et 10 minutes environ par livre. Pour obtenir une peau plus croustillante, augmentez la température jusqu'à 450°F et laissez le poulet cuire 5 à10 minutes de plus.

FRITURE À L'AIR - RECETTES ET CONSEILS DE CUISSON

TURBO-FRITURE À L'AIR- Des fritures plus saines!

- Vous utilisez peu ou pas d'huile, et pourtant le résutlat est le même que pour une friture à la poële ou en bassine de friture. Si vous utilisez de l'huile, répartissez uniformément une fine couche d'huile sur les aliments à l'aide d'un pinceau de pâtisserie.
- Utilisez une grille pour laisser l'air chaud circuler librement. Huilez la grille à l'aide d'un vaporisateur ou d'un pinceau pour pouvoir retirer les aliments cuits plus facilement.
- Quand la nourriture a fini la cuisine, retirez l'appareil supérieur / le couvercle du four immédiatement et sortez les aliments cuits pour les faire refroidir un peu. De cette façon, ils seront croustillants plus rapidement. Si vous laissez l'appareil supérieur / le couvercle du four sur la marmite de cuisson, la vapeur rendra les aliments aqueux et mous au lieu de croustillants.
- NE REMPLISSEZ JAMAIS LA MARMITE DE CUISSON EN VERRE D'HUILE. CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU POUR SERVIR DE BASSINE DE FRITURE.

Pommes frites
Étalez une couche de pommes frites surgelées dans le panier à vapeur sans les décongeler. Appliquez de l'huile de colza au pinceau en cas de besoin. Faites cuire à 400°F pendant 10 à 12 minutes.

CONSEILS DE CUISSON POUR LES SURGELÉS

Pizza surgelée
Assurez-vous que le diamètre de la pizza ne dépasse pas 10 pouces. Faites cuire dans un moule à pizza sur la grille basse à 450°F pendant 8 à 10 minutes. Pour obtenir une croûte plus croustillante, posez la pizza directement sur la grille sans moule.

GARANTIE LIMITÉE

La société Aroma Housewares garantit que ce produit sera libre de défauts de matériau et de fabrication pendant une année de la date d'achat vérifiable dans la région continentale des États-Unis.

Au cours de la période de cette garantie, Aroma Housewares réparera ou remplacera sans frais, à sa discrétion, les pièces défectueuses, pourvu que le produit soit retourné, frais de transport pré-payés avec preuve d'achat et 8 USD pour les frais d'envoi et de manutention à l'ordre de la société Aroma Housewares Company. Avant de retourner un article, vous devez appeler au numéro sans frais plus bas pour obtenir un numéro d'autorisation de retour. Allouez de 2 à 4 semaines pour le retour.

Cette garantie ne couvre pas la mauvaise installation, utilisation, tout abus ou négligence de la part du propriétaire. Cette garantie n'est pas valide si le produit est démonté ou réparé par un service qui n'est pas autorisé à le faire.

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis qui peuvent varier d'un état à l'autre et ne couvre pas les régions à l'extérieur des États-Unis.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121, É.-U.
1-800-276-6286
L-V, 8h30 - 17h00, heure du Pacifique
Site Internet : www.aromaco.com